

全國語文競賽客家語朗讀文章國中學生組（四縣腔）

編號 1 號

【阿婆个鎖匙】鄒瑞梅原作

在佢做細人仔个時節，阿婆个褲頭總係結等一支古銅色个鎖匙。

逐擺，遠遠聽著話玲瓏賣雜貨个車仔來咗，佢就會三步做兩步行，趕緊去灶下尋阿婆。

阿婆在灶下煮食，當無閒，佢看著阿婆摺草結窿落灶空肚，灶空火燄燄，鑊頭火爍爍，阿婆面紅紅，歸隻灶下香醇醇。

佢同阿婆講：「阿婆，遽遽！遽遽！賣雜貨个頭家來哩！在大禾埕等咧！大伯姆摺四叔婆乜在該買雜貨，當鬧熱呢！妳愛去看無？今晡日還有賣阿婆最愛食个鹹杧仔喔！遽遽哪！等下頭家就會走忒哩啲！」

阿婆笑咪咪仔同佢講：「聽著哩！你看你口涎水溶溶跌囉！毋使恁趕緊，等佢摺覆菜湯煮好正去拿錢。」

佢趁阿婆一路行到間肚，阿婆打開鏡櫥，愛開拖仔个時節，翻頭同佢講：「細人仔出去外背等，阿婆愛拿錢，毋好入來間肚看。」佢會尖在門角偷看阿婆，感覺當生趣。佢看著阿婆在間肚，搵褲頭拿出一支古銅色个鎖匙開拖仔，聽著「喀」一聲，佢就知拖仔打開

來哩，好空哩，這下有糖仔好食咗哪！一瞞目，阿婆就拿出大細隻个銀角仔摺幾下張紙票，又聽著「喀」一聲就知拖仔鎖好哩，阿婆摺鎖匙結轉褲頭項，衫角拉好勢，牽等吾手，共下來到大禾埕尋頭家買雜貨。

大禾埕鬧熱煎煎仔，伯婆畜个細黃狗仔乜來鬥鬧熱。

頭家看著人客啾啾滾，生理當好，笑到嘴合毋掙。

阿婆在雜貨車裡肚搵來搵去，搵著一雙水紅色个拖鞋，還有一包糖仔、兩支枝仔冰，過再買阿婆自家愛食个鹹杧仔，兩子阿婆歡歡喜喜、坐在門碇下，緊食緊打嘴鼓。

佢同阿婆講：「阿婆，當好食呢！」

阿婆笑笑仔同佢講：「麼个阿婆好食，係枝仔冰好食啦！遽遽食，冰會溶忒哩！」糖仔甜，枝仔冰透心涼，杧仔鹹甘鹹甘，兩子阿婆你一口佢一口，感覺當幸福、當滿足。

阿婆个鎖匙，足足陪佢二十寒暑。到這下，逐擺在市場看著鹹杧仔，佢就會想著阿婆該支古銅色个鎖匙。一支細細个鎖匙，結等兩子阿婆个血脈，一支細細个鎖匙，結等兩子阿婆个親情。

全國語文競賽客家語朗讀文章國中學生組（四縣腔）

編號 2 號

【三輪車】黃士蔚原作

三輪車走毋遽，毋過佢也走盡遠哩，逐毋轉吔。

還細細仔該下，逐隻禮拜日就會跔阿公坐三輪車去天主堂。該央時旨入學讀書，歸禮拜就等這日正有好出門。七早八早衫褲換好，就坐在大門脣項等，阿公約好个阿佑伯駛个三輪車一擋恬，佢就會遽遽蹶上去，開始吾有生趣也有略略仔艱苦个一日。

係單淨佢同阿公兩儕坐，三輪車坐起來當自然，一路吹風，憑等阿公隨在車仔仰般停動，毋多知仔就到天主堂吔；若係大佢一歲个阿姊同細佢兩歲个老弟也愛共下去，四儕坐就有兜仔尖，尖還毋係盡大个问题，一出門愛上崎个時節，佢就會無結無煞，阿佑伯愛先飆下車，一隻手捉羊頭仔¹，一隻手扳等厥凳仔，用力拉²行三輪車，佢試著坐等分佢恁食力拉，當敗勢。有一擺佢講愛先下去行，等下崎正上車；阿公毋肯，佢講下崎車仔會走當遽，佢會跔毋著，也危險。

下後佢又想著一隻方法，坐等該下，莫坐恁重，屎肫略略仔弓

起來，看車仔會變較輕無，毋過乜無麼个效果。下崎該下跳上車个阿佑伯背囊兩下半就溼漉漉，路較平騎較順該下，阿佑伯就會放一隻手，頸根項掛等个面帕會拉到面前摔汗。

透長年躡三輪車，阿佑伯頭那頂个笠嘛抵毋著麼个，厥手腳全部烏烏，無著鞋个腳躡躡車仔躡到看起來皮當硬，有時落雨，車篷弁下來，佢對縫仔項看阿佑伯頭磬磬緊箭，毋知厥背囊个係汗水也係雨水，實在還辛苦。

做忒禮拜，阿公會去市場買菜，一禮拜个菜買好正轉屋下，還有一大抓个豬菜就會擱到阿蘭姑藥房面前，等阿佑伯个三輪車來載，這係盡難挨个時節，阿蘭姑愛淨俐，逐擺就會交代阿公毋好將豬菜擱入肚項，分人客坐个長凳仔也做毋得分細人仔坐。三輪車旨來个時節，阿公驚佢兜撞走，毋肯佢兜行遠，也驚車仔來尋毋著人，毋過佢兜又毋肯乖乖企在店門面前，分人嫌徑手徑腳。

過後，阿公想著一隻方法，店面前有賣粉圓个擔仔，佢兜買一碗慢慢仔食，坐在細圓凳頭緊食緊等，逐擺阿佑伯个車仔遠遠箭過來，就像救命大人樣仔，佢兜暢到耐毋得。

三輪車行毋遽，毋過阿公無在吔，阿佑伯無在吔，粉圓擔仔也無在吔，全部分行入歷史个三輪車拉等走哩。

¹ 羊頭仔：音 iong^ˇ teu^ˇ e[`]；車把，機踏車的手把。

² 拉：音 lo^ˊ；扯、牽引。

全國語文競賽客家語朗讀文章國中學生組（四縣腔）

編號 3 號

【幸福个味緒】林秋香原作

客家菜，對好嘴斗个佬來講毋單只愛食，又合嶄然个好食。記得有一擺阿公帶佢兜老嫩大細，去客家餐廳食晝。印象中客家菜有炒肉、雞肉剝盤、鹹菜湯……等等，準備到盡豐沛。大家緊食緊打嘴鼓。阿公還指等雞盤講：「□兜客家人毋驚人食，該雞肉啊切到大大埕，遽遽挾來食。」大家聽著哈哈大笑，佢也試著盡有意思。毋過，吾嘴從無一時間，本本大口、細口食無停，阿姆笑佢講：「食著好食，舌嫵都會吞落去樣仔，食愛有食樣，正毋會分人笑。」阿婆接等講：「還當多、毋使愁，慢慢仔食正毋會哽著。」

佢無講花蓼，每一項客家菜都當好食，毋過，盡錫佢食个就係分人說到有伸、名聲透香港个——鹹菜湯。該有一息仔酸酸仔个味緒，分人想著就會口涎水緊流到仔毋著，該就係佢最愛食个客家菜。在冬下，阿婆會種芥菜，還細頭嫩嫩个時節，就會擲幾頭仔用鹽挲挲啊，第二日再拿來切到幼幼，加一息仔辣椒仔、豆油共下炒，該香噴噴仔个味緒，實在還錫人食，該就係「試菜」，國語就安到「雪裡紅」。係講愛滷鹹菜，芥菜就愛先晒軟、用鹽挲畀軟後，一層一層放入盎缸肚擺好。阿姆會拿番薯刷籤，煮水放畀冷，正倒入

盎缸肚，頂高再砵一粒大石頭就做得哩。

過地幾下禮拜，阿姆會先撈幾頭仔新鹹菜，分阿爸傍酒³，細人仔順續仔乜食得著幸福又滿足个味緒。年三十，阿姆就會打開盎缸，拿出滷到滄黃个鹹菜放入肥湯肚，再加一息仔切到幼幼个薑絲落去炆，無幾久就鼻得著香噴噴又帶兜仔酸酸仔个味緒飛出來。該暗晡佢看啊著該脆脆又合好落嘴个鹹菜，早就忍毋核想大口咬，該卡滋卡滋个聲音，就像在嘴項享受一場音樂會樣仔，啊哦～該味緒越勢湛斗，正經係人間最好食个美食，講到這，吾个口涎水嘎噹噹跌地，當想黏時就來一碗。

客家人早期耕山耕田，做粗事愛用盡多个體力，故所菜色就會較鹹、較肥。為著錫人食加兩碗飯，做起事來較有力頭，在料理項，特別重視香味，食材會加兜蔥仔、蒜仔、薑嫵，故所傳統客家菜个特色就係鹹、香、肥。客家人勤儉做家絕對毋會打爽忒東西，不時會用「晒燥」同「滷」个方式來保存，也會利用青菜水果做各種个醬菜，顛倒嘎創造出多元个客家美食文化，也反映出客家人刻苦耐勞个傳統精神，分佢感覺著身為客家人真幸福啊！

³ 傍酒：音 bong`jiu`；配酒吃。